LA DIVINA MARGHERITA

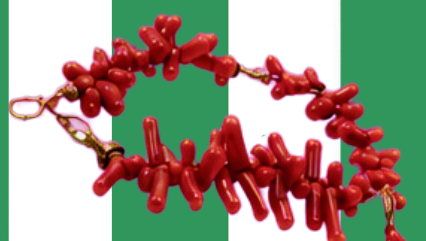
Menù

LA DIVINA MARGHERITA

La nostra storia

La Divina Margherita nasce a Milano, ma affonda le proprie radici a Napoli.
Il suo fondatore arriva nel capoluogo lombardo nel 2015, portando con sé la cultura, i profumi e i sapori della propria terra. Da allora lavora nel mondo delle pizzerie, maturando esperienza, affinando la propria conoscenza del mestiere e coltivando un desiderio preciso: creare un luogo tutto suo nel quale valorizzare la tradizione culinaria napoletana e, soprattutto, il suo prodotto più autentico, riconoscibile e universale, la pizza.
Per il fondatore, La Divina Margherita rappresenta un inizio importante: uno spazio interamente suo, pensato per raccontare, attraverso la pizza, ciò in cui crede, le proprie radici e le persone che hanno accompagnato il suo cammino personale e professionale.
La Divina Margherita è, quindi, il punto di arrivo di un percorso iniziato molti anni prima, ma anche l'inizio di una nuova storia: quella di una Napoli portata a Milano attraverso una pizza classica e tradizionale, preparata nel rispetto degli ingredienti, dei tempi, delle lavorazioni e di quei gesti che, tramandati nel tempo, ne hanno fatto uno dei simboli più autentici della napoletanità nel mondo.
Il nome del locale rende omaggio alla pizza per eccellenza: la Margherita, semplice solo in apparenza e capace, con pomodoro, fiordilatte, basilico e impasto, di racchiudere l'identità di un popolo.
La Margherita è la pizza napoletana più essenziale, riconoscibile e universale. Non ha bisogno di eccessi, perché trova la propria forza nella qualità degli ingredienti, nella cura della lavorazione, nell'equilibrio dei sapori e nel rispetto del tempo. È proprio nella sua apparente semplicità che si manifesta la complessità di una tradizione antica: ogni elemento deve essere scelto e lavorato con attenzione, affinché il risultato sia armonioso, autentico e fedele alla sua origine.

La scelta del nome, dunque, non è casuale.
"Divina" è la Margherita quando raggiunge il suo equilibrio perfetto. Ma divine sono anche le persone capaci di lasciare un segno nella nostra vita.
Qui la pizza Margherita diventa Santa Margherita, la prima protagonista di un menu nel quale ogni pizza porta il nome di un santo.
I nomi delle pizze sono un omaggio alle persone che hanno accompagnato il fondatore nella sua vita e nel suo percorso professionale: familiari, amici e presenze importanti, ciascuna rappresentata da una ricetta, da un carattere e da una particolare combinazione di ingredienti e sapori.
Ogni nome racchiude così una storia, un ricordo o un legame. Ogni pizza diventa il modo per rendere omaggio a una persona che ha avuto un ruolo nel cammino del fondatore, lasciando un'impronta, offrendo un sostegno o contribuendo, anche indirettamente, alla nascita di questo progetto.
E, naturalmente, non poteva mancare San Gennaro, il santo simbolo di Napoli e del legame profondo, viscerale e mai interrotto con la città d'origine. Una presenza che richiama non soltanto la tradizione religiosa e popolare napoletana, ma anche il senso di appartenenza, la memoria e l'identità che il fondatore ha portato con sé fino a Milano.
Nasce così un menu che unisce memoria e convivialità, tradizione e gratitudine. Ogni pizza racconta una persona, ma tutte raccontano la stessa terra: Napoli, la sua cultura, la sua generosità e il suo modo unico di trasformare il cibo in un momento di incontro e condivisione.
La Divina Margherita è Napoli a Milano: una storia di radici, incontri e pizza napoletana, quella classica, preparata come tradizione comanda.



Antipasti

Cùoppo è zi Filippo *(1,7)* **16€**
(Crocchette, arancini, montanara, zeppoline, verdurine in pastella e frittatine di pasta)
(Potato croquettes, rice croquettes, bread-dough fritters, batter-fried vegetables, pasta omelettes)

Parmigiana di melanzane *(1,7)* **10€**
(Melanzane, pomodoro, provola, parmigiano e basilico)
(Eggplant, tomato, provolone cheese, parmesan and basil)

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. **16€**
(Mozzarella di bufala D.O.P. con olive e pomodorini)
(Buffalo mozzarella with olives and cherry tomatoes)

Montanare 4 pz *(1,7)* **15€**
(Mortadella, genovese, nerano, classica)
(Montanara-style bread dipped in Neapolitan ragù)

Cùoppo di Zio Nettuno *(1,14,2)* **18€**
(Frittura di paranza con calamarelli e verdure in pastella)
(Mixed fried seafood cone with small squid and battered vegetables)

Bruschette 5 pz *(1)* **10€**
(Bruschette, pomodorini, basilico)
(Bruschetta with cherry tomatoes and basil)

**Materia prima congelata o surgelata all'origine*
**Raw material frozen or deep frozen at the origin*

LA DIVINA MARGHERITA

Primi

Pasta patate e provola *(1,7,9)* — 14€
(Pasta mista di Gragnano con patate e provola di Agerola)
(Mixed Gragnano pasta with potatoes and Agerola provola cheese)

Ravioli Capresi *(1,7)* — 16€
(Scrigni ripieni di burrata con pomodoro datterino, parmigiano e stracciatella di bufala)
(Filled baskets with burrata cheese, datterino cherry tomato, Parmesan cheese and buffalo stracciatella cheese)

Spaghettone del pomodorino *(1)* — 14€
(Spaghettoni con pomodori di collina e basilico)
(Spaghettoni with hill-grown tomatoes and basil)

Spaghetti alle vongole *(1,4)* — 18€
(Spaghetti with clams)

Scialatielli ai frutti di mare* *(1,4,14)* — 20€
(Pasta fresca con cozze, vongole e misto di mare)
(Fresh pasta with mussels, clams and mixed seafood)

Spaghettone alla Nerano *(1,7)* — 14€
(Spaghettoni con zucchine, basilico e provolone del Monaco)
(Spaghettoni with zucchini, basil and del Monaco provolone cheese)

Gnocchi al tegamino *(1,7)* — 14€
(Pomodoro, mozzarella di bufala e grana, serviti in tegamino di terracotta)
(Fresh gnocchi baked in a clay dish with tomato sauce, buffalo mozzarella and shaved Grana Padano)

Ziti alla Genovese *(1)* — 16€
(Ziti spezzati a mano, stracotto di manzo, cipolla)
(Hand-broken ziti, braised beef, onion)

**Materia prima congelata o surgelata all'origine*
**Raw material frozen or deep frozen at the origin*

LA DIVINA MARGHERITA

Secondi

Polpette della nonna *(1,9)* — **14€**
(Polpette di manzo con contorno di melanzane a funghetto)
(Beef meatballs with sautéed eggplant on the side)

Tagliata di manzo *(7)* — **20€**
(Tagliata ai ferri con rucola, pomodorini e scaglie di grana)
(Grilled cut steak with arugula, cherry tomatoes and Grana cheese flakes)

Frittura di pesce* *(1,4)* — **22€**
(Misto di pesce)
(Mixed fish)

Polpo piastrato *(1,7,14)* — **20€**
(Bruschetta, polpo, stracciata di bufala, friarielli)
(Bruschetta, Octopus, buffalo stracciata, friarielli greens)

Contorni

Patate fritte* — **5€**
(Fresh fries)*

Patate al forno — **5€**
(Roast potatoes)

Zucchine alla scapece — **5€**
(Fritte con aceto e menta)
(Fried zucchini with vinegar and mint)

Melanzane a funcitello — **5€**
(Pomodoro e basilico)
(Eggplant, tomato and basil)

Friarielli — **6€**
(verdura Napoletana saltata con peperoncino)
(Napolitan vegetable green sauteed with Chili)

Scarola stufata — **6€**
(olive nere, pinoli e uva passa)
(stewed endive with black olives, pine nuts and raisins)

Mo vec io — **10€**
(poker di verdure di stagione)
(seasonal vegetables poker)

**Materia prima congelata o surgelata all'origine*
**Raw material frozen or deep frozen at the origin*

LA DIVINA MARGHERITA

Insalate

Sorrento *(7)* — **10€**
(ins. mista, mozzarella, iceberg, pomodorini, mais, olive)
mixed salad, mozzarella, iceberg lettuce, cherry tomatoes, sweet-corn and olives

Grotta Azzurra — **10€**
(ins. mista, pomodorini, tonno, acciughe, olive)
(mixed salad, cherry tomatoes, tuna, anchovies and olives)

Caprese *(7)* — **12€**
(mozzarella di bufala, pomodori all'insalata e basilico)
(buffalo mozzarella, tomatoes salad and basil)

Mediterranea *(7,14)* — **12€**
(ins. mista, polpo, pomodori secchi e stracciata di bufala)
(mixed salad, octopus, sun dried tomatoes and buffalo stracciata mozzarella)

**Materia prima congelata o surgelata all'origine*
**Raw material frozen or deep frozen at the origin*

LA DIVINA MARGHERITA

*TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE SCELTE CON IMPASTO SENZA GLUTINE CON UN SUPPLEMENTO DI 4€

Pizze

Santa Margherita *(1,7)* — 8€
(Pomodoro, mozzarella e basilico)
(Tomato, mozzarella and basil)

San Marzano *(1,7)* — 10€
(Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, olio EVO)
(Cow milk mozzarella from Agerola, San Marzano tomatoes, EVO oil)

San Gennaro *(1,7,12)* — 9€
(Pomodoro, provola, salame piccante e basilico)
(Tomato, provolone cheese, spicy salami and basil)

Santa Chiara *(1,7,8)* — 8€
(Pomodorini, mozzarella e basilico)
(Cherry tomatoes, mozzarella and basil)

Santa Giovanna *(1,7)* — 10€
(Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)
(Tomato, buffalo mozzarella and basil)

S.Aniello *(1)* — 7€
(Pomodoro, basilico, aglio, origano)
(Tomato, basil, garlic and oregano)

Santa Emilia *(1,7,8)* — 10€
(Fior di latte di Agerola, mortadella, ricotta di bufala, pistacchio, olio EVO e pepe)
(Cow milk mozzarella from Agerola, mortadella, buffalo milk ricotta, pistachio nuts, extra virgin olive oil and pepper)

Santa Patrizia *(1,7)* — 9€
(Mozzarella, gorgonzola, emmental, parmigiano e basilico)
(Mozzarella, gorgonzola cheese, emmental cheese, parmesan and basil)

Sant'Anna *(1,7)* — 10€
(Mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana)
(Mozzarella, raw prosciutto ham, arugula and flakes of parmesan)

San Daniele *(1,7)* — 10€
(Pomodorini, mozzarella di bufala, olio extravergine a crudo, basilico e prosciutto crudo)
(Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, raw extra virgin olive oil, basil and raw ham)

San Carlo *(1,7)* — 9€
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)
(Tomato, provolone cheese, ham and mushrooms)

San Felice *(1,7)* — 8€
(Pomodoro, parmigiano, pepe, basilico e pomodorini)
(Tomato, parmesan, pepper, basil and cherry tomatoes)

San Vincenzo *(1,7)* — 12€
(Fior di latte di Agerola D.O.P., parmigiana di melanzana, basilico e olio essenza)
(Fior di latte from Agerola D.O.P., eggplant parmigiana, basil and essence oil)

San Gianluca *(1,7,12)* — 10€
(Mozzarella, wurstel e patate)
(Mozzarella, frankfurters and potatoes)

Santa Ida *(1,7)* — 9€
(Provola, zucchine, scaglie di parmigiano e pepe nero)
(Provolone cheese, zucchini, flakes of parmesan and black pepper)

San Michele *(1,7)* — 10€
(Pomodoro, mozzarella e verdure di stagione)
(Tomato, mozzarella and seasonal vegetables)

Santa Maria *(1,7)* — 12€
(Salsiccia, friarielli e provola)
(Sausage, vegetable greens and provolone cheese)

Santa Elsa *(1,7,8)* — 10€
(Pomodoro, carciofini, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto e basilico)
(Tomato, artichokes, mozzarella, mushrooms, olives, cooked ham and basil)

San Giorgio *(1,7,4)* — 9€
(Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive)
(Tomato, mozzarella, anchovie, capers and olives)

San Salvatore *(1,7)* — 9€
(Pomodoro, melanzane, mozzarella e basilico)
(Tomato, eggplant, mozzarella and basil)

San Francesco *(1,7,4)* — 10€
(Pomodorini, mozzarella, basilico, tonno e cipolla)
(Cherry tomatoes, mozzarella, basil, tuna and onion)

**Materia prima congelata o surgelata all'origine*
**Raw material frozen or deep frozen at the origin*

Le Beate

'Nduja *(1,7,13)* **13€**
(Focaccia all'ombra di pomodoro, 'nduja mantecata, stracciatella di bufala D.O.P., basilico e olio essenza a crudo)
(Focaccia with a hint of tomato, cream of 'nduja, buffalo stracciatella cheese P.D.O., basil and oil essence)

Burrata *(1,7)* **13€**
(Burratina, acciughe, ombra di pomodoro)
(Burratina cheese, anchovies, light tomato topping)

Cacio e pepe *(1,7)* **13€**
(Fior di latte, crema cacio e pepe e guanciale croccante)
(Fior di latte mozzarella, cream of pecorino cheese and black pepper, crunchy bacon)

Polpetta *(1,7,3)* **13€**
(Pomodoro San Marzano, provola, polpettine di manzo, scaglie di grana)
(San Marzano tomato, smoked provola cheese, beef meatballs, shaved Grana Padano)

Datterina *(1,7,4)* **13€**
(Datterino giallo, datterino rosso, bufala, acciughe)
(Yellow date tomatoes, red date tomatoes, buffalo mozzarella, anchovies)

Le Montanare

Tramontana *(1,7)* **15€**
(Mozzarella di bufala, crudo, pomodorino, datterino e basilico)
(Buffalo mozzarella, cured ham, cherry tomato, datterino cherry tomato and basil)

Maestrale *(1,7,4)* **15€**
(Salmone affumicato, burrata d'Andria, crema avocado)
(Smoked salmon, Andria burrata cheese, cream of avocado)

Libeccio *(1,7,4)* **15€**
(Stracciata di bufala, acciughe e pomodori secchi)
(Buffalo stracciata cheese, anchovies and sun-dried tomatoes)

Panuozzi

Porchetta *(1,7)* **15€**
(Provola, porchetta, patate arrosto)
(Smoked provola cheese, roasted porchetta, roasted potatoes)

Contadina *(1,7)* **15€**
(Salsiccia, provola, melanzane a funghetto)
(Sausage, smoked provola cheese, sautéed eggplant)

Delicata *(1,7)* **15€**
(Crudo, stracciatella di B.E, datterino giallo)
(Italian cured ham, creamy stracciatella cheese, yellow cherry tomatoes)

Calzoni

San Raffaele *(1,7)* **10€**
(Mozzarella, pomodoro e pepe)
(Mozzarella, tomato and pepper)

Sant'Antonio *(1,7)* **12€**
(Scarola, olive, pinoli, uva passa e mozzarella)
(Endive, olives, pine nuts, raisins and mozzarella)

San Renato *(1,7,13)* **12€**
(Provola e prosciutto cotto)
(Provolone cheese and ham steak)

San Pietro *(1,7,13)* **12€**
(Provola, salsiccia e frianielli)
(Provolone cheese, sausage and vegetable green)

Santo Domenico *(1,7,13)* **12€**
(Ricotta, provola e salame)
(Ricotta cheese, provolone cheese and salami)

**Materia prima congelata o surgelata all'origine*
**Raw material frozen or deep frozen at the origin*

LA DIVINA MARGHERITA

Vini Bianchi

Greco di Tufo DOCG *Mito Lincanto*	**24€**
Falanghina *San Salvatore 1988*	**2€**
Pecorino Superiore DOC *Spinelli Stagioni*	**25€**
Ribolla Gialla IGP *Vigna del Lauro*	**22€**
Palinure *Blend di Greco, Falanghina, Fiano — San Salvatore*	**28€**

Vini Rossi

Chianti *Buccia Nera - Sassocupo*	**20€**
Valpolicella DOC *Ripasso*	**28€**
Aglianico *San Salvatore 1988*	**30€**

Rosati

Vetere *San Salvatore*	**30€**
Merotto *Grani di Nero*	**28€**

Bollicine

Merotto Valdobbiadene DOCG Superiore Brut Bareta	**24€**
Le Vedute Franciacorta Brut	**30€**
Soligo Prosecco DOC Millesimato Extra Dry	**20€**

LA DIVINA MARGHERITA

Birre

ALLA SPINA

Birra Nastro Ricetta Originale
Stile Birraio *Lager* - ***Tipologia colore*** *Chiaro*
Grado Alcolico *4,8% Vol.*

(0,20 piccola) **4€**

(0,40 media) **6€**

Birra Peroni La Rossa
Orzo Puro maltato con un «colpo di fuoco» a 105°C
Stile Birraio *Bock* - ***Tipologia colore*** *Ambrata*
Grado Alcolico *7,2% Vol.*

(0,20 piccola) **4€**

(0,40 media) **6€**

Birra Peroni La Bianca
50% malto d'orzo 50% malto di frumento
SStile Birraio *Weiss* ***- Tipologia colore*** *Torbida*
Grado Alcolico *5% Vol.*

(0,20 piccola) **4€**

(0,40 media) **6€**

Birra Raffo
50% malto d'orzo 50% malto di frumento
SStile Birraio *Weiss* ***- Tipologia colore*** *Torbida*
Grado Alcolico *5% Vol.*

(0,20 piccola) **4€**

(0,40 media) **6€**

BOTTIGLIA

Nastro Azzurro cl. 33 — 4€
Con malti primaverili italiani ottenuti da orzo nobile
Stile Birraio *Lager* - ***Tipologia colore*** *Oro Vivo*
Grado Alcolico *4,8% Vol.*

Peroni cl. 33 — 4€
Una birra dal colore luminoso e con un gusto dalle note piacevolmente amare
Stile Birraio *Lager* - ***Tipologia colore*** *Dorato*
Grado Alcolico *4,7% Vol.*

Raffo cl. 33 — 5€
Morbida, corposa ed equilibrata con i lieviti in sospensione
Stile Birraio *Non Filtrata*- ***Tipologia colore*** *Dorato e Luminoso*
Grado Alcolico *5% Vol.*

RAFFO · BIRRA PERONI 1846 · NASTRO AZZURRO

LA DIVINA MARGHERITA

Bevande

A’ giarra

Rosso e bianco della casa – ¼ di lt
Red and white house wine – ¼ of lt — **4€**

Rosso e bianco della casa – ½ di lt
Red and white house wine – ½ of lt — **8€**

Rosso e bianco della casa – 1 lt
Red and white house wine – 1 lt — **10€**

Acqua minerale — **3,5€**

Coca cola — **4€**

Aranciata — **4€**

Sprite — **4€**

Caffè — **2€**

Dolci

Selezione di dolci artigianali — **7€**

Coperto — **3€**

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

HACCP SELF-CONTROL PLAN FOR FOOD SAFETY

INFORMATION FOR CUSTOMERS RELATING TO THE PRESENCE IN FOODS OF INGREDIENTS OR TECHNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR OF THEIR DERIVATIVES.

NOTICE TO CUSTOMERS: THE FOOD AND BEVERAGES PREPARED IN THESE PREMISES MIGHT CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED AS ALLERGENS

List of allergenic ingredients used on these premises listed in Annex II of EU Reg. no. 1169/2011 - “substances or products that cause allergies or intolerances”

1. **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)**
   Cereals containing gluten and products thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
   Crustaceans and products thereof
3. **Uova e prodotti a base di uova**
   Eggs and products thereof
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**
   Fish and products thereof
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
   Peanuts and products thereof
6. **Soia e prodotti a base di soia**
   Soy and products thereof
7. **Latte e prodotti a base di latte**
   Milk and products thereof
8. **Frutta a guscio e suoi prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pegan, del Brasile, pistacchi, noci macademia)**
   Shell fruit and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
   Celery and products thereof
10. **Senape e prodotti a base di senape**
    Mustard and products thereof
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**
    Sesame seeds and products thereof
12. **Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg**
    Sulfites in concentrations greater than 10 mg/Kg
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
    Lupin beans or products thereof
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
    Molluscs and products thereof

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L' ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLA MATERIE PRIME.

A DEDICATED MEMBER OF STAFF IS AVAILABLE TO SUPPLY CUSTOMERS WITH EVERY KIND OF SUPPORT AND ADDITIONAL INFORMATION, EVEN PROVIDING DOCUMENTATION SUCH AS OPERATIONAL INSTRUCTIONS, RECIPES, ORIGINAL LABELS OF RAW MATERIALS.

La Direzione - *The Management*

LA DIVINA

MARGHERITA

LA DIVINA MARGHERITA

Piazza Don Milani, 1 · Pioltello (MI)

T. +39 02 3829 3841

Seguici su Instagram